

LES P'TIOTES GOURMANDISES



  **FAISSELLE DE FROMAGE BLANC** 8,5
**DE LA FERME DE VALLORCINE, FINES HERBES,
COULIS DE MYRTILLES OU SUCRE**

Cottage cheese from La Ferme de Vallorcine, herbs,
blueberry coulis or sugar

 **ASSIETTE DE FROMAGES** 16
DE LA FERME DE LA VALLÉE

Cheese plate from local valley farms

  **CAFÉ GOURMAND** 12,5

  **THÉ GOURMAND** 14

  **CHAMPAGNE GOURMAND** 21
**ACCOMPAGNÉ DE SES DÉLICIEUSES
MIGNARDISES MAISON**

Delicious homemade mini pastries served
with a choice of coffee, tea, or champagne

   **BELLE POIRE POCHÉE AU VIN D'ÉPICES** 10
ET SA GLACE À LA VANILLE

Poached pears in spiced wine with vanilla ice cream

 **TARTE AUX NOIX DE GRENOBLE** 12
**#SUIVEZ_NOIX
ET SON SORBET AUX COINGS**

Grenoble walnut tart with quince sorbet

 **ENTREMET AU CHOCOLAT,** 12,5
**BISCUIT JOCONDE, PRALINÉ,
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE,
MOUSSE AU CHOCOLAT,
GLAÇAGE CHOCOLAT ET SORBET MANGUE**

Chocolate entremet (Joconde biscuit, praline, vanilla crème
brûlée, chocolate mousse, chocolate glaze) served with mango
sorbet

★ MER DE GLACES

 **1 BOULE** / scoop 4€  **2 BOULES** / scoops 7€

**SUPPLÉMENT : CHANTILLY MAISON 1€50
EXTRA: HOMEMADE WHIPPED CREAM**

  **PARFUMS GLACES :**

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ

Ice creams: Vanilla, chocolate, coffee

  **PARFUMS SORBETS :**

CITRON, FRAISE, POIRE, MYRTILLE, MANGUE, NECTARINE

Sorbets: lemon, strawberry, pear, blueberry, mango, nectarine

★ COUPES GLACÉES



  **COUPE MONT BLANC** 11
**GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON,
MERINGUE ET CHANTILLY**

Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue
and whipped cream

  **DAME BLANCHE** 11
Vanilla ice cream & melted chocolate
and whipped cream

  **CAFÉ AFFOGATO** 10
EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE
Vanilla ice cream Espresso

  **LA P'TIOTE MYRTILLE** 12
**SORBET MYRTILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES,
MYRTILLES FRAICHES ET CHANTILLY MAISON**
La P'tiote myrtille: blueberry sorbet, red berry coulis,
fresh blueberries and homemade whipped cream

  **LA P'TIOTE BANANE** 12
**GLACE VANILLE FRAISE ET CHOCOLAT, BANANE FRAICHE,
COULIS DE CHOCOLAT ET CHANTILLY MAISON**
La P'tiote banane: vanilla, strawberry and chocolate ice
cream, fresh banana, chocolate sauce and homemade
whipped cream

   **COUPE COLONEL** 13
Vodka & lemon sorbet

   **COUPE WILLIAMINE** 13
Pear Schappys & pear sorbet

   **COUPE MONTAGNARDE** 13
Genepi liquor & vanilla ice cream

   **COUPE SICILIENNE** 13
Limoncello liquor & lemon sorbet

AUTOMNE / AUTUMN
2025
N°4

SERVICE CONTINU

12H00 - 21H30

Open day



SANS GLUTEN / gluten free



VEGETARIEN / vegetarian



AVEC ALCOOL / with alcohol



VEGAN / vegan

Prix nets en euros, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération
Net prices in euros, service included
Alcohol abuse is dangerous for health.
To consume with moderation



★ MENU DE L'APRÈS-MIDI :
DE 14H30 À 17H30

Afternoon menu: from 2:30PM to 5:30PM

ENTRÉES FROIDES ❄️



🌱🌾🌿 HOUMOUS DE BETTERAVES ET POIS CHICHES, 16
CAVIAR D'AUBERGINES ET TOASTS GRILLÉS

Beetroot and chickpea hummus, aubergine caviar on toast

🌾 POIREAUX VINAIGRETTE, ----- 18,5
LANGUE DE BŒUF FUMÉE,
SAUCE GRIBICHE AUX HERBES FRAÎCHES

Leeks vinaigrette with smoked beef tongue
and sauce gribiche made with fresh herbs

★ COEUR DE ROMAINE ----- 23,5
CÉSAR AVEC FILET DE POULET CUIT EN BASSE
TEMPÉRATURE, TOMATES CERISE ET PARMESAN,
SAUCE CÉSAR ET CROÛTONS À L'AIL

Chicken ceasar salad with romaine lettuce hearts,
cherry tomatoes, parmesan, ceasar sauce
and garlic croutons



ENTRÉES
(HAUDES)



🌱 SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ - 14,5
French onion soup with Comté cheese



ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL
LES 🐌 X 6 ----- 12,5
LES 🐌 X 12 ----- 23

Local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley

SAUCISSON BRIOCHÉ À LA SAUCISSE DE MORTEAU - 16,5
MESCLUN ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE

Brioche sausage rolls with Morteau sausage,
mixed leaf salad and balsamic vinaigrette



VELOUTÉ DE LÉGUMES, ----- 15
SELON L'INSPIRATION DU CHEF
Chef's creamy soup



SUIVEZ NOUS / FOLLOW US:
#LE_PTIOT_MONCHU
#LEMONCHUCHAMONIX



PLATS

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE 29

FAÇON BLANQUETTE

BLETTES FONDANTES ET CROZETS MIJOTÉS

Free-range chicken ballotine, blanquette-style,
served with chard and simmered

CHOU FARCI AU COCHON FRANC-COMTOIS,..... 24,5

SAUCE JEAN VIGNARD

Stuffed cabbage with Franc-Comtois pork,
Jean Vignard sauce



DÉCLINAISON DE LENTILLES EN DAHL ... 24

**AU LAIT DE COCO, LÉGUMES DE SAISON
ET HERBES FRAÎCHES**

Coconut milk dahl with a variety of lentils,
seasonal vegetables and herbs

BALADE EN SOUS-BOIS

Walk in the woods



CIVET DE SANGLIER, 29,5

POLENTA CRÉMEUSE ET BUTTERNUT POÊLÉE

Wild boar stew, served with creamy polenta
and sautéed butternut squash



LIÈVRE À LA ROYALE, 36,5

**JUS À LA FARCE À GRATIN, FIGUES FRAÎCHES,
POIRES, CHÂTAIGNES ET PALET DE POMMES DE
TERRE RÔTIES**

Hare à la royale, with farce à gratin, fresh figs, pears,
roasted potatoes and sautéed mushrooms



POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON 21,5

Sautéed seasonal Mushrooms

VIANDE



ONGLET DE BOEUF ^{200g} 33,5

FRITES FRAÎCHES, JUS BRUN ET SALADE

Grilled beef hanger steak

POISSON



POISSON DU MOMENT 27,5

POCHÉ FAÇON BOUILLABAISSE AU SAFRAN

POMMES FONDANTES, CAROTTES ET POIREAUX

Poached catch of the day in a bouillabaisse-style soup
with saffron, fondant potatoes, carrots and leeks



TENTACULES DE POULPE ET CHORIZO, 35,5

LÉGUMES CROQUANTS ET SAUCE TOMATÉE

Octopus tentacles and chorizo,
crunchy vegetables and tomato sauce

LA SPÉCIALITÉ DU P'TIOT

LA FAMEUSE POTENCE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }
Minimum 2 people, price per person



SHOW DE BOEUF 39/PERS

(SELON LES PIÈCES DE NOTRE BOUCHER) FLAMBÉ
AU COGNAC, POMMES GRENAILLES À L'AIL ET FINES
HERBES, SALADE VERTE, LÉGUMES DE SAISON,
SAUCE BÉARNAISE AU SYPHON

Beef cut (depending on availability from the butcher),
flambéed with cognac, baby potatoes with garlic and
herbs, green salad and whipped béarnaise sauce

★ BURGERS

Pain secret de la maison Bourdillat,
comté fruité 12 mois, compotée d'oignons,
cornichons et frites fraîches

Maison Bourdillat's secret bread, 12-month matured
Comté Fruité, onion confit, pickles and fries



LE BOEUF ^{150g} 26,5

AVEC SES CHIPS DE LARD DE LA MAISON GRESARD

BEEF burger (150 g) with crispy bacon
from Maison Grésard

LE HALAL AVEC SON POULET 25,5

HALAL chicken burger



LE VEGGIE 21

VEGGIE BURGER

LES SPÉCIALITÉS



TARTIFLETTE 24,5

**REBLOCHON GRATINÉ SUR POMMES DE TERRE,
LARDONS DE LA MAISON GRÉSARD, OIGNONS
ET PETITE SALADE VERTE**

Tartiflette: reblochon cheese baked over potatoes, bacon from
Maison Grésard, onions and a small green salad

{ POUR 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE }
2 people, price per person



LA BOITE CHAUDE DE MONT D'OR 28/PERS

**POMMES DE TERRE VAPEUR, JAMBON DE PAYS ET
MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS**

Baked "Mont d'or" cheese, steamed potatoes,
cured ham and salad



★ FROMAGE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }
Minimum 2 people, price per person



★ FONDUES

TRADITIONNELLE 24/PERS
SÉLECTION DE FROMAGES, VIN BLANC ET AIL,
PAIN À FONDUE

Traditional cheese fondue, garlic and white wine,
diced bread

AUX CÈPES 27/PERS
FONDUE TRADITIONNELLE ET CÈPES
Traditional cheese fondue with ceps, garlic,
white wine and diced bread

ROYALE AUX TRUFFES 31/PERS
Traditional cheese fondue
with black truffles

★ SUPPLÉMENTS

ASSIETTE DE BRESAOLA 12/PERS
ET POMMES DE TERRE
Cold cuts of bresaola and potatoes

ASSIETTE DE COPPA, JAMBON DE PAYS, 9/PERS
ROSETTE, JAMBON À L'OS ET POMMES DE TERRE
Plate of charcuterie & potatoes

ASSIETTE DE CHARCUTERIE HALAL, 12/PERS
CACHIR DE BOEUF,
SAUCISSON DE BOEUF, VOLAILLE,
BOEUF AUX ÉPICES ET POMMES DE TERRE
Plate of halal cold meats



★ RACLETTE

FROMAGE À RACLETTE FONDU 31/PERS
SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Melted Raclette cheese with charcuterie & potatoes
+ 5€ CHARCUTERIE HALAL/ HALAL COLD MEATS

FROMAGE MORBIER FONDU 33/PERS
SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Melted Morbier cheese with charcuterie & potatoes
+ 5€ CHARCUTERIE HALAL/ HALAL COLD MEATS

LE P'TIOT MONCHU

{ aucun changement au menu } { -11ans }
Fixed menu

16€50

FILET DE POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
Chicken fillet

JAMBON BLANC À L'OS
Ham on the bone

AU CHOIX, FRITES FRAICHES OU LÉGUMES DE SAISON
Choice of fries or vegetables

1 BOULE DE GLACE
Ice cream (1 scoop)

TARTE AU FLAN MAISON
Homemade flan

LE P'TIOT GOURMAND

{ aucun changement au menu }
Fixed menu

58€

SAUCISSON BRIOCHÉ À LA SAUCISSE DE MORTEAU
MESCLUN ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE
Brioche sausage rolls with Morteau sausage,
mixed leaf salad and balsamic vinaigrette

12 ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL
12 local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley

POIREAUX VINAIGRETTE,
LANGUE DE BŒUF FUMÉE, SAUCE GRIBICHÉ AUX HERBES FRAÎCHES
Leeks vinaigrette with smoked beef tongue
and sauce gribiche made with fresh herbs

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMÈRE FAÇON BLANQUETTE
BLETES FONDANTES ET CROZETS MIJOTÉS
Free-range chicken ballotine, blanquette-style,
served with chard and simmered

POISSON DU MOMENT POCHÉ FAÇON BOUILLABaisse AU SAFRAN
POMMES FONDANTES, CAROTTES ET POIREAUX
Poached catch of the day in a bouillabaisse-style soup with saffron,
fondant potatoes, carrots and leeks

LIÈVRE À LA ROYALE, JUS À LA FARCE À GRATIN, FIGUES FRAÎCHES,
POIRES, CHÂTAIGNES ET PALET DE POMMES DE TERRE RÔTIES
Hare à la royale, with farce à gratin, fresh figs, pears,
roasted potatoes and sautéed mushrooms

TARTE AUX NOIX DE GRENOBLE ET SON SORBET AUX COINGS
Grenoble walnut tart with quince sorbet

ENTREMET AU CHOCOLAT,
BISCUIT JOCONDE, PRALINÉ, CRÈME BRULÉE À LA VANILLE,
MOUSSE AU CHOCOLAT, GLAÇAGE CHOCOLAT ET SORBET MANGUE
Chocolate fondant, Joconde biscuit, praline, vanilla
Chocolate fondant, Joconde biscuit, praline, vanilla

COUPE MONT-BLANC,
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON, MERINGUE ET CHANTILLY MAISON
Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue and homemade whipped cream

LE CHAMONIARD

{ aucun changement au menu }
Fixed menu

39€50

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ
French onion soup with Comté cheese

6 ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL
Local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley

TARTIFLETTE REBLOCHON GRATINÉ
SUR POMMES DE TERRE, LARDONS DE LA MAISON GRÉSARD,
OIGNONS ET PETITE SALADE VERTE
Tartiflette: reblochon cheese baked over potatoes,
bacon from Maison Grésard, onions and a small green salad

FONDUE TRADITIONNELLE SÉLECTION DE FROMAGES,
VIN BLANC ET AIL, PAIN À FONDUE
Traditional cheese fondue, garlic and white wine, diced bread

BELLE POIRE POCHÉE AU VIN D'ÉPICES ET
SA GLACE À LA VANILLE
Poached pears in spiced wine with vanilla ice cream

SORBET ARROSÉ COLONEL OU WILLIAMINE +3€
OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE
Sorbet with vodka or pear alcohol or genepe or limoncello